

粮食保管

上海市粮食储运公司 上海市粮食学校 编著



(第二版)

上海科学技术出版社

粮 食 保 管

(第二版)

上海市粮食储运公司
上海市粮食学校 编著

上海科学技术出版社

粮食保管

(第二版)

上海市粮食储运公司 编著
上海市粮食学校

上海科学技术出版社出版

(上海瑞金二路 459 号)

上海发行所发行 江苏泗阳印刷厂印刷

开本 787×1092 1/32 印张 12.125 字数 266,000

1985年2月第1版 1985年2月第1次印刷

印数 1—13,000

统一书号：16119·816 定价：■■■
2.25元

前　　言

“民以食为天”。粮食是我国人民的主食品，是社会主义建设的重要物资，粮食保管得好坏，直接关系到千家万户的生活和工农业建设的发展。因此，粮食保管是一项十分重要的工作。

党的十一届三中全会以来，由于贯彻、落实了党的农村经济政策，建立和逐步完善了农业生产联产承包责任制，大大促进了粮食生产。国家和农民储备的粮食日益增多，保管好粮食的任务更加重要。为确保粮食安全，保持粮食应有的品质，必须进一步提高科学保粮水平。

为了适应这一新的形势，我们对1973年编写出版的《粮食保管》一书，进行了全面的增补和修订，对近几年粮食系统中采用的一些保粮新技术，作了较多的补充。

粮食保管工作是一门综合性科学技术，按其业务环节，大致又可分粮食检验、保管、防治三个部分。本书介绍的是粮食保管的基础知识和应用技术，包括粮食的理化性质，粮食在保管期间的变化，储粮害虫的防治，储粮管理的措施，以及主要粮食品种的保管方法等内容。其中应用技术方面是以上海地区粮食系统为基础，同时学习和采纳了兄弟省市的一些先进保粮经验。

在编写过程中，我们得到了郑州粮食学院、南京粮食经济学院、浙江农业大学以及基层保粮职工的大力支持和帮助，在

此一并表示感谢。

由于我们水平关系，书中难免存在缺点和错误，敬请读者
批评、指正。

编 者

1984年8月

目 录

| | |
|-----------------------------|----|
| 第一章 粮食的形态与理化性质 | 1 |
| 第一节 粮粒的形态结构 | 1 |
| 一、谷类 | 1 |
| 二、豆类 | 6 |
| 三、油料 | 8 |
| 四、甘薯 | 10 |
| 附：其他粮食形态图 | 11 |
| 第二节 粮食的物理性质 | 14 |
| 一、散落性和自动分级 | 14 |
| 二、孔隙度和密度 | 18 |
| 三、导热性和热容量 | 20 |
| 四、吸湿性和吸附性 | 22 |
| 第三节 粮食的化学成分 | 25 |
| 一、淀粉 | 27 |
| 二、糖分 | 28 |
| 三、蛋白质 | 29 |
| 四、脂肪 | 31 |
| 五、水分 | 32 |
| 六、维生素 | 33 |
| 七、矿物质 | 35 |
| 八、酶 | 36 |
| 第二章 粮食在保管期间的变化 | 37 |

| | |
|-------------------------|-----|
| 第一节 粮食的生命活动 | 37 |
| 一、呼吸 | 37 |
| 二、后熟 | 42 |
| 三、生芽 | 43 |
| 四、陈化 | 45 |
| 第二节 粮堆温度和水分的变化 | 46 |
| 一、温度变化 | 46 |
| 二、湿度变化 | 53 |
| 三、水分变化 | 56 |
| 四、结露 | 58 |
| 第三节 粮食发热霉变 | 61 |
| 一、粮食微生物 | 62 |
| 二、发热霉变的形成 | 69 |
| 三、发热霉变的发展过程 | 70 |
| 四、影响发热霉变的条件及其相互关系 | 72 |
| 第三章 储粮害虫、鼠雀害及其防治 | 75 |
| 第一节 储粮害虫 | 75 |
| 一、储粮害虫的分类 | 75 |
| 二、储粮害虫的变态 | 79 |
| 三、主要储粮害虫的形态与习性 | 79 |
| 第二节 储粮害虫防治 | 120 |
| 一、检疫防治 | 120 |
| 二、清洁卫生防治 | 121 |
| 三、物理机械防治 | 123 |
| 四、化学药剂防治 | 126 |
| 五、熏蒸操作与安全保护 | 148 |
| 第三节 鼠雀害防治 | 158 |
| 一、鼠害防治 | 158 |
| 二、雀害防治 | 169 |

| | |
|-------------------|-----|
| 第四章 储粮管理措施 | 171 |
| 第一节 提高粮质 | 171 |
| 一、田头、场头管理 | 171 |
| 二、分级入库 | 173 |
| 三、除杂净粮 | 176 |
| 四、干燥降水 | 181 |
| 第二节 合理堆放 | 193 |
| 一、仓内堆放 | 194 |
| 二、露天堆放 | 197 |
| 第三节 粮情检查 | 200 |
| 一、水分检查 | 200 |
| 二、温度检查 | 206 |
| 三、粮质检查 | 212 |
| 四、虫害检查 | 215 |
| 五、气体分析 | 219 |
| 六、粮情检查制度 | 229 |
| 第四节 粮食仓储管理 | 230 |
| 一、仓房管理 | 230 |
| 二、“四无”管理 | 234 |
| 三、仓容管理 | 236 |
| 四、储粮损耗管理 | 244 |
| 第五章 储粮技术 | 253 |
| 第一节 常规储粮 | 253 |
| 一、防潮隔湿 | 253 |
| 二、合理通风 | 257 |
| 第二节 低温储粮 | 268 |
| 一、自然低温储粮 | 269 |
| 二、机械制冷储粮 | 272 |
| 第三节 气调储粮 | 286 |

| | |
|----------------------|------------|
| 一、密封技术 | 287 |
| 二、气调技术 | 294 |
| 第四节 化学储粮 | 305 |
| 一、磷化氢化学储粮 | 305 |
| 二、环氧乙烷化学储粮 | 307 |
| 三、低氧低剂量储粮 | 309 |
| 第六章 几种粮食的保管方法 | 312 |
| 第一节 原粮保管 | 312 |
| 一、稻谷保管 | 312 |
| 二、小麦保管 | 317 |
| 三、玉米保管 | 322 |
| 第二节 成品粮保管 | 328 |
| 一、大米保管 | 328 |
| 二、面粉保管 | 338 |
| 第三节 豆类保管 | 343 |
| 一、蚕豆保管 | 343 |
| 二、大豆保管 | 347 |
| 第四节 油料保管 | 353 |
| 一、花生保管 | 353 |
| 二、油菜籽保管 | 357 |
| 第五节 薯干保管 | 363 |
| 第六节 种子粮保管 | 367 |
| 一、种子粮的保管特点与要求 | 367 |
| 二、种子粮的主要管理措施 | 369 |

第一章 粮食的形态与理化性质

本书论述的对象，主要是谷类、豆类、甘薯等粮食，以及部分食用油料的保管。为了叙述方便，下面统称粮食。

各种粮食的形态结构、物理性质与化学成分，有共性，也有个性，有的对保管有利，有的对保管不利。我们应熟悉这些基本情况，以便利用其有利因素，克服其不利因素，更好地做好安全保粮工作。

第一节 粮粒的形态结构

谷类、豆类和油料的籽粒，都是植物的子实，带有果皮的叫果实，脱去果皮的叫种子。不同作物的果实和种子，由于其形成与发育过程不同，成熟后的籽粒外形不同，内部结构也有区别。

一、谷类

谷类粮食中的稻谷、大麦、高粱、栗子等去壳之后的米粒与不带壳的小麦、元麦、玉米等，都是果实，由皮层（包括果皮和种皮）、胚、胚乳三个主要部分构成。

皮层 包围在胚和胚乳的外部，形成保护组织，对粮食保管是有利的。

胚 是种子生命活动最强的部分，各种谷类粮食的胚在

形态上尽管不同，但其组成则是完全一致的，即由胚根、胚茎、胚芽与子叶四个部分构成，在适宜的条件下能够发芽、生根形成幼苗，直至长成新的个体。胚部含有较多的营养成分与水分，生命活动旺盛，也最易生霉，所以胚大的粮食在保管过程中的稳定性就较差。由于谷类粮食的胚只有一片子叶较发达，因此属于单子叶植物种子。

胚乳 谷类粮食的胚乳特别发达，含有丰富的淀粉和较多的蛋白质等营养物质。在胚乳的最外层贴近种皮的部分，有一层组织叫糊粉层，含有较多的蛋白质，也叫蛋白质层。

荞麦系蓼科作物，但其成分与使用价值与谷类（禾本科）粮食相似，因此，通常列入谷类粮食中。

（一）稻谷

稻谷包括外壳与米粒两部分。外壳包括内外稃和护颖，即加工后的谷壳（即砻糠）。内外稃各一片，表面有茸毛，尖端叫稃尖，稃尖引长即成芒。外稃（即米粒有胚的一面）较大，内稃较小，谷芒多生于外稃，内稃一般无芒。稃的基部有两片护颖。稻谷的稃与颖的存在，对湿、热、虫、霉的影响与危害均有

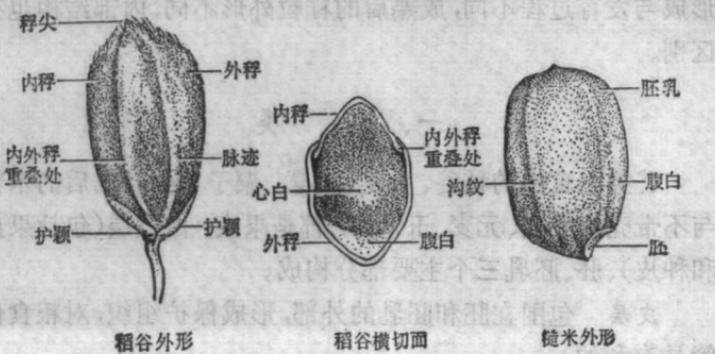


图 1 稻谷、米粒形态

一定的防护作用，所以稻谷比大米容易保管，比较稳定。

稻谷去壳之后即为糙米，有皮层、胚、胚乳三个部分。经过加工，碾去皮层和胚（即细糠），基本上只余胚乳，即通常食用的大米。糙米有胚的一面叫腹面，无胚的一面叫背面，两个侧面各有两条浮浅的沟纹，背脊有一条沟纹，都是内外稃脉纹的遗迹。沟纹深的加工不易精白。有的米粒在腹部或米心部位出现乳白色不透明现象，叫腹白或心白，这种米粒结构疏松，硬度低，加工时易出碎米，品质较差。有的种皮中含有色素，使糙米呈红色或褐色。

表 1 稻谷、米粒形态特征

| 种 类 | | 谷 粒 特 征 | | 糙 米 特 征 |
|-------|---------|----------------------|--------------------|----------------------------|
| 籼 | 早 | 淡黄色 | 多为狭长形，少数较短阔，大多无芒 | 糙米皮厚，腹白粒多，腹白大，组织疏松，脆弱易断 |
| | 中 | 黄色 | | 米质半透明状，腹白粒较少，腹白较小 |
| | 晚 | 深黄色，常有细小褐色斑点 | | 糙米皮薄，组织坚实，多为透明状，光泽好 |
| 粳 | 早 | 淡黄色、茸毛多，但少数组种表面光滑，有芒 | 多为椭圆形，少数卵圆形，短而阔，较厚 | 糙米皮厚，腹白粒多，腹白大，组织疏松，脆弱易断 |
| | 晚 | 金黄色，茸毛少，有褐色花斑，大多无芒 | | 组织坚实，籽粒饱满、整齐，大多为透明状，光泽好 |
| 梗 稻 | 白元 | 颜色较梗稻略带白，茸毛密长 | | 糙米皮较薄，米粒乳白色，皱纹不如梗米明显 |
| | 阴元 | | | 米粒半透明，与梗米相似，受热或水分降低后即变为乳白色 |
| 籼 橙 稻 | 不分白元或阴元 | 谷壳比籼稻颜色略带白 | | 与籼米相似，籽粒乳白色或阴色 |

稻谷是我国主要粮食作物之一，种类很多，以水稻为主，有籼稻、粳稻、糯稻三大类，由于栽培时间与生长期的不同，籼、粳稻之中又有早、中、晚之分。其粒形特征如表1。

(二)小麦

小麦由皮层、胚、胚乳三部分构成。脱粒时内外稃已除去，粒形卵圆或椭圆。顶端生有茸毛，叫麦毛。背面隆起，基部有胚。腹面扁平，中间有一道凹陷的沟，叫腹沟。麦毛和腹沟容易潜藏灰尘与微生物，对保管不利。



图 2 小麦形态

小麦有冬小麦与春小麦两类，一般秋季播种的叫冬小麦，春季播种的叫春小麦，我国以种植冬小麦为主。春小麦两端较尖，腹沟较深，皮层较厚，出粉率较低。

小麦一般按皮色和粒质进行分类。

按皮色分：有白皮小麦、红皮（包括紫皮、黄皮）小麦、花皮小麦三类。白皮小麦种皮内无色素，呈黄白色或乳白色，皮薄，出粉率较高；红皮小麦种皮内有色素，呈黄色、金黄色、红黄色、淡红色、深红色等多种，皮较厚，出粉率较低；花皮小麦是指同一批小麦中混有红皮小麦与白皮小麦而言。小麦皮色虽系品种特征，但也能随成熟时环境条件而有深浅不同。成

熟时天气干旱，日照强，温度高，皮色即略深，成熟时阴雨低温则略浅。在保管中，纯白皮小麦或纯红皮小麦是极少的，大都有一定的混杂。目前一般的分级标准是：冬麦或春麦中白皮的达70%以上（包括70%）的为白皮小麦，红皮的达70%以上（包括70%）的为红皮小麦，两种互混低于以上比例的为花皮小麦。

按粒质分：有软质小麦与硬质小麦两类。籽粒横断面有一半以上透明的为硬质小麦，籽粒横断面有一半或一半以上不透明的为软质小麦。硬质小麦蛋白质含量高，筋力大；软质小麦蛋白质含量较低，筋力较差。在一批小麦中，如硬质粒数达50%以上的为硬质小麦，软质粒数达50%以上（包括50%）的为软质小麦。

(三)玉米 玉米又叫苞谷、苞米、珍珠米、玉蜀黍、棒子等。籽粒有黄、白、红、紫、紫蓝、黄褐、黑等色，以黄、白两色最普遍。

玉米籽粒由皮层、胚、胚乳三个部分构成。籽粒形状扁平；顶部较宽厚，有的品种顶部饱满隆起，有的平坦，有的凹陷；基部较狭，胚即着生于基部。

玉米的胚是谷类粮食中最大的，约占整粒体积的三分之一，占粒重的10~12%，胚部脂肪含量占整粒脂肪的77~89%（玉米油就是用玉米胚所榨出的油），蛋白质含量占30%以上，而且含有较多的可溶性糖，口味较甜。由于玉米籽粒胚部具有这些特点，所以玉米保管期间比其他谷类粮食更容易吸湿生霉和虫蚀危害，不利于安全保管。



图3 玉米形态

玉米一般是春播和夏播，个别地区也有秋播和冬播的。玉米的生长期较短，可作“两旱一水”三熟制的轮种作物，对提高单位面积年产量有很大作用。玉米根据皮色与食性分为白玉米、黄玉米、杂色玉米以及粳性玉米与糯性玉米等。黄、白玉米以混杂其他颜色玉米不超过5%为限，超过这一限度，统称杂玉米。

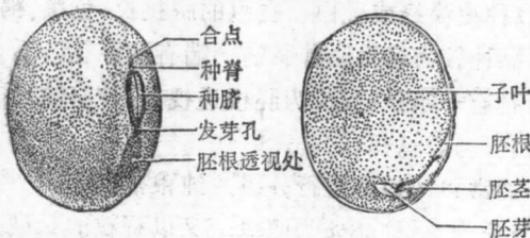
二、豆类

豆类中的豆荚是果皮，所以脱粒之后的大豆、蚕豆、赤豆、绿豆等都是种子，由种皮与胚两部分组成。种皮上有种脐、种脊、合点、发芽孔等许多痕迹。其中最明显的是种脐，是豆粒连接豆荚的地方；在种脐的上方有一圆形突起点，叫合点；合点与种脐之间相连接的线状物叫种脊；种脐的下端有一小孔，叫发芽孔；发芽孔下方是胚根透视处，发芽时，胚根即由发芽孔伸出。脱去种皮即为胚，有两片肥厚的子叶（即豆瓣），含有丰富的蛋白质与糖类，有的也含有较多的脂肪等营养物质，胚根、胚茎和胚芽即居于两片子叶之间，清晰可见。由于豆类的两片子叶都发达，所以属于双子叶植物种子。

（一）大豆

大豆种子形状有椭圆形、扁圆形与球形等。无胚乳，去皮即胚。它有两片肥大子叶，含有丰富的蛋白质与脂肪。两片子叶之间有胚根、胚茎、胚芽。种脐大小不一，其形状有长圆形、椭圆形及近圆形，色泽有白、褐、黑等色。发芽孔是发芽时水分进入种子的主要途径，由于大豆的发芽孔较大，大豆吸湿能力较强，因此是保管稳定性较差的因素之一。

大豆按皮色分为黄豆、青豆、黑豆、褐色豆、双色豆及杂色豆等。种皮色泽愈深，结构愈紧密，有利于保管。我国大豆以



外形 子叶内面

图 4 大豆形态

黄豆为大宗，含油量较高，品质较好，用途较广，在大豆中具有一定的代表性。青豆多为食用，以大青豆、青皮绿肉、牛踏扁豆以及黑豆中的黑皮绿肉较为名贵。大豆的籽粒大小差异很大，通常分为小粒豆、中粒豆、大粒豆。上海地区以净干百粒重(100 粒净干豆的重量)12 克以下为小粒豆，12~18 克的为中粒豆，18~24 克的为大粒豆，超过 24 克的列为特级大粒豆。

(二) 蚕豆

蚕豆豆粒扁平而长椭圆形，表面凹凸不平，通常基部(有脐的一端)较厚，顶端较薄。豆粒由种皮和胚组成。

蚕豆主要有青蚕豆和白蚕豆两大品种。青蚕豆种皮深



外形

子叶内面

图 5 蚕豆形态

绿，白蚕豆种皮淡绿或乳白。蚕豆的脐狭长，色黑、褐或乳白。白皮白脐品种较为名贵。种脐的一端有发芽孔，不太明显。靠近发芽孔有一明显突起，为胚根透视处，种脐的另一端有一条突起的脊，与合点相联。

蚕豆通常以纯粮率进行分级：纯粮率95%为一级，89%为二级，78%为三级，68%为四级；又以籽粒的长度分大、中、小粒，籽粒平均长度18毫米以上（包括18毫米）的为大粒蚕豆，16~18毫米以下的为中粒蚕豆，16毫米以下的为小粒蚕豆。

三、油 料

油料作物分属不同的科，籽粒形态结构差异较大。有的是果实，如花生果；有的是种子，如油菜籽；有的有胚乳，如棉籽、芝麻；有的无胚乳，如花生。油料种子的两片子叶一般都比较发达，含有丰富的脂肪和蛋白质。

（一）花生

花生又名落花生。带壳的为果实即花生果，脱壳的为种子即花生仁或叫花生米。

花生果的果皮（即壳）分三层，较为明显，外果皮呈现网纹状，中果皮由许多维管束及黄色海绵组织构成，内果皮为透明的薄膜。果的顶端有喙，基部有花柄迹。花生果皮的存在，对外界温、湿、虫、霉菌的感染与危害有一定防护作用，所以保管花生果比花生仁稳定。

花生仁一端钝圆，一端斜尖成喙状，由种皮和胚组成。种皮淡红黄色。在尖的一端的种皮上，有一个浅色的斑点，比种皮颜色略浅，即为种脐；发芽孔在尖端；钝端的种皮上有一个合点，由许多纵脉汇集而成，颜色比种皮略深。种皮内为胚，